

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CỘNG VĂN ĐẾN	Số... 685... ngày... 7/12/2019...
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC.....
	Phòng..... VP.....
Sao.....	

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 23/NML/2019

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm.

Địa chỉ: Số 19 Phố Khâm Thiên, Phường Khâm Thiên, Quận Đống Đa, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: 0856633336

Fax:

E-mail:

Mã số doanh nghiệp: 0107472012.

Địa chỉ sản xuất: Chi nhánh Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm tại Hưng Yên

Địa chỉ: Thôn Ngọc Loan, xã Tân Quang, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.

Chứng nhận ISO 22000:2018 hệ thống quản lý an toàn thực phẩm, số chứng nhận: AQP-40020.1, ngày cấp phép 25/07/2019.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: TRÂN CHÂU SỢI (Tapioca Fiber)

2. Thành phần: Tinh bột sắn, nước, tinh bột biến tính (E1422, E1420), chất ổn định: natri carboxymethyl cellulose, màu thực phẩm: caramen nhóm 1 (E150a), hương liệu tổng hợp: hương đường đen, chất bảo quản: kali sorbat, natri benzoat, chất điều chỉnh độ acid: acid citric, chất tạo ngọt: acesulfam kali, muối ăn.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 6 tháng (kể từ ngày sản xuất)

4. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói:

4.1. Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói trong túi PA/PP/PE, MPET/MOPP/MCPP đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

4.2. Quy cách bao gói: 300g/gói, 500g/gói, 650g/gói, 750g/gói, 800g/gói, 1kg/gói, 1,5kg/gói, 2kg/gói, 3kg/gói và các khối lượng khác theo yêu cầu của khách hàng.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QĐ số 46/2007/QĐ-BYT: Quyết định về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm
- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm
- Thông tư số 50/2016/TT-BYT ban hành ngày 30/12/2016: Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm
- Thông tư số 24/2019/TT-BYT ban hành ngày 30/08/2019: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
- Thông tư 28/2010/BYT về ban hành QCKT quốc gia về phụ gia thực phẩm- chất điều chỉnh độ acid
- QCVN 12-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Hà Nội, ngày 29 tháng 11 năm 2019 *Trần*
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Trần (Ký tên, đóng dấu)




GIÁM ĐỐC

Trương Thị Thanh Huyền

CÔNG TY TNHH TM VÀ XNK NGUYỆT MINH LÂM
Số 19 phố Khâm Thiên, phường Khâm Thiên, quận Đống Đa, thành phố Hà Nội.

Mẫu nhãn dự kiến

Trân Châu Sợi
(Tapioca Fiber)



Thành phần: Tinh bột sắn, nước, tinh bột biến tính (E1422, E1420), chất ổn định: natri carboxymethyl cellulose, màu thực phẩm: caramen nhóm 1 (E150a), hương liệu tổng hợp: hương đường đen, chất bảo quản: kali sorbat, natri benzoat, chất điều chỉnh độ acid: acid citric, chất tạo ngọt: acesulfam kali, muối ăn.

Hướng dẫn sử dụng: Nấu chín trước khi sử dụng, nhai trước khi nuốt

Hướng dẫn bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp
Túi đã mở nên dùng trong ngày, nếu không phải bảo quản trong tủ đông
Nếu xuất hơi nước trong túi nên sử dụng ngay.

NSX, HSD: In trên bao bì. **Hạn sử dụng:** 6 tháng (kể từ ngày sản xuất)

Thương nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm:
CÔNG TY TNHH TM VÀ XNK NGUYỆT MINH LÂM

Địa chỉ trụ sở chính: Số 19 phố Khâm Thiên, phường Khâm Thiên, quận Đống Đa, thành phố Hà Nội.

Địa chỉ sản xuất: Chi nhánh Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm tại Hưng Yên
Địa chỉ: Thôn Ngọc Loan, xã Tân Quang, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam.
Số điện thoại: 0856633336. **Xuất xứ:** Việt Nam

Khối lượng tịnh:



GIÁM ĐỐC
Trương Thị Thanh Huyền

Số/No: 2019/1653/TN4/04

Trang/Page: 1/2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample:

Trân châu sợi (Topioca Fiber)

2. Khách hàng/Customer:

Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm

Địa chỉ: Số 19, phố Khâm Thiên, p.Khâm Thiên, q.Đống Đa, tp Hà Nội, Việt Nam

(Nguyet Minh Lam TM and XNK company limited

No.19, Kham Thien street, Kham Thien ward, Dong Da district, Ha Noi city, Viet Nam.)

3. Số lượng mẫu/Quantity:

02 túi/ 02 bags

4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving:

19/07/2019

5. Tình trạng mẫu/Status of sample:

Mẫu đựng trong túi kín/ Same in closed bag

6. Thời gian thử nghiệm/Test duration:

Từ ngày/From: 19/07/2019 đến ngày/To: 09/08/2019

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Hàm lượng chì, mg/kg <i>Lead content</i>	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,03) <i>Not detected</i>
2.	Hàm lượng cadimi, mg/kg <i>Cadimi content</i>	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,01) <i>Not detected</i>
3.	Tổng số vi khuẩn hiếu khí, CFU/g (*) <i>Total aerobic bacteria</i>	ISO 4833-1:2013	2,0 x 10 ²
4.	Coliforms, MPN/g (*)	ISO 4831:2006	Không có/ nil
5.	E.coli, MPN/g (*)	ISO 7251:2005	Không có/ nil
6.	Tổng số nấm men, mốc, CFU/g (*) <i>Total yeast and mold</i>	ISO 21527-1,2:2008	< 1,0 x 10 ¹
7.	C. perfringens, CFU/g (*)	ISO 7937:2004	< 1,0 x 10 ¹
8.	S.aureus, CFU/g (*)	ISO 6888-1:1999	< 1,0 x 10 ¹
9.	B.cereus giả định, CFU/g (*) <i>B.cereus presumtive</i>	TCVN 7932:2004	< 1,0 x 10 ¹

Còn nữa

1. Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.
This test results is value only for samples taken by customer.
2. Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của trung tâm Kỹ thuật 1.
This test results shall not reproduced except in full, without the written approved of QUATEST 1.
3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.

Số/No:.....2019/1653/TN4/04.....

Trang/Page:.....2/2.....

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

Tiếp theo trang 1

10.	Hàm lượng kali sorbate, mg/kg <i>Potassium sorbate content</i>	TN4/HD/N3-15	839,5
11.	Hàm lượng acesulfame kali, mg/kg <i>Acesulfame potassium content</i>	TN4/HD/N3-16	490,4
12.	Hàm lượng thủy ngân, mg.kg <i>Mercury content</i>	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,01) <i>Not detected</i>
13.	Hàm lượng asen, mg/kg <i>Asen content</i>	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0,01) <i>Not detected</i>
14.	Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg <i>Aflatoxin B1 content</i>	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=0,2) <i>Not detected</i>
15.	Hàm lượng aflatoxin tổng số, µg/kg <i>Aflatoxin B1,B2,G1,G2 content</i>	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=0,2) <i>Not detected</i>
16.	Hàm lượng ochratoxin A, µg/kg <i>Ochratoxin A content</i>	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=0,5) <i>Not detected</i>
17.	Hàm lượng deoxynivalenol, µg/kg <i>Deoxynivalenol content</i>	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=1,0) <i>Not detected</i>
18.	Hàm lượng Zearalenone, µg/kg <i>Zearalenone content</i>	TN4/HD/N3-175 LC/MS/MS	Không phát hiện (LOD=0,5) <i>Not detected</i>

Ghi chú: (*) là chỉ tiêu được công nhận VLAAS Hà Nội, ngày 09 tháng 08 năm 2019

PHÓ TRƯỞNG PHÒNG
THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM/


 Đỗ Văn Thích

VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG HẠI BÀ TRÚNG
CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN GỐC/
GIAM ĐỐC/ Director
 Số chứng thực: 37826
 Ngày cấp: 23-08-2019



CÔNG CHỨNG VIÊN
 Phạm Hồng Hải

PHÓ GIÁM ĐỐC
 Nguyễn Ngọc Châm



Chi Cục ATVSTP Hưng Yên	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	SỐ TC: 18/NML/2019
Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm	Trân Châu Sợi (Tapioca Fiber)	Có hiệu lực từ ngày 29 tháng 11 năm 2019

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm Trân Châu Sợi (Tapioca Fiber)

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Dạng sợi tròn.
- Màu sắc: Màu trắng đến trắng đục
- Mùi vị: Mùi vị thơm đặc trưng

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Áp dụng theo QĐ số 46/2007/QĐ-BYT: Quyết định về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$\leq 1 \times 10^6$
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	$\leq 10^3$
3	<i>E.coli</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
4	<i>B.cereus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
5	<i>Cl.perfringens</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
6	<i>S.aureus</i>	CFU/g	$\leq 10^2$
7	Tổng số nấm men, mốc	CFU/g	$\leq 10^3$

1.4. Hàm lượng kim loại nặng

Áp dụng theo QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm và quyết định 46/2007/QĐ-BYT về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	$\leq 0,2$
2	Arsen (As)	mg/kg	$\leq 1,0$
3	Cadimi (Cd)	mg/kg	$\leq 0,1$
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	$\leq 0,05$

1.5. Hàm lượng hóa chất không mong muốn (hóa chất bảo vệ thực vật, hóa chất khác).

Áp dụng theo thông tư số 50/2016/TT-BYT ban hành ngày 30/12/2016: Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm và QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm



TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin B1	µg/kg	≤ 2
2	Aflatoxin tổng số	µg/kg	≤ 4
3	Ochratoxin A	µg/kg	≤ 3
4	Deoxynivalenol	µg/kg	≤ 750
5	Zearalenone	µg/kg	≤ 75

2. Thành phần cấu tạo: Tinh bột sắn, nước, tinh bột biến tính (E1422, E1420), chất ổn định: natri carboxymethyl cellulose, màu thực phẩm: caramen nhóm 1(E150a), hương liệu tổng hợp: hương đường đen, chất bảo quản: kali sorbat, natri benzoat, chất điều chỉnh độ acid: acid citric, chất tạo ngọt: acesulfam kali, muối ăn.

3. Thời hạn sử dụng: 6 tháng (kể từ ngày sản xuất)

Ngày sản xuất: In trên nhãn (bao bì sản phẩm)

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản

4.1. Hướng dẫn sử dụng: Nấu chín trước khi sử dụng, nhai trước khi nuốt

4.2. Bảo quản: Nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp

Túi đã mở nên dùng trong ngày, nếu không phải bảo quản trong tủ đông

Nếu xuất hơi nước trong túi nên sử dụng ngay.

5. Chất liệu bao bì và quy cách bao gói.

5.1. Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói trong túi PA/PP/PE, MPET/MOPP/MCPP đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

5.2. Quy cách bao gói: 300g/gói, 500g/gói, 650g/gói, 750g/gói, 800g/gói, 1kg/gói, 1,5kg/gói, 2kg/gói, 3kg/gói và các khối lượng khác theo yêu cầu của khách hàng.

6. Quy trình sản xuất

7. Các biện pháp phân biệt thật, giả (nếu có).

8. Nội dung ghi nhãn (hoặc nhãn đang lưu hành) (có mẫu đính kèm)

9. Xuất xứ và thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa

- Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa: Công ty TNHH TM và XNK Nguyệt Minh Lâm

Địa chỉ: Số 19 Phố Khâm Thiên, Phường Khâm Thiên, Quận Đống Đa, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

- Xuất xứ: Việt Nam

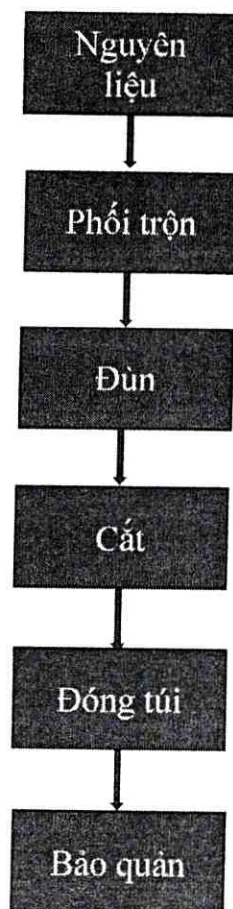
Hà Nội, ngày 29 tháng 11 năm 2019 *manh*
ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN
(Ký tên, chức vụ, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Lương Thị Thanh Huyền

Quy trình sản xuất Trân Châu Sợi (Tapioca Fiber)



Thuyết minh quy trình sản xuất Trân Châu Sợi (Tapioca Fiber)

1. Nguyên liệu: Tinh bột sắn, nước, tinh bột biến tính (E1422, E1420), chất ổn định: natri carboxymethyl cellulose, màu thực phẩm: caramen nhóm I (E150a), hương liệu tổng hợp: hương đường đen, chất bảo quản: kali sorbat, natri benzoat, chất điều chỉnh độ acid: acid citric, chất tạo ngọt: acesulfam kali, muối ăn.

2. Phối trộn

Nguyên liệu được nhào trộn đều trong máy nhào bột

3. Đùn

Khối bán thành phẩm được cho qua máy đùn để tạo hình và kích thước theo yêu cầu.

4. Cắt

Thành phẩm được cắt theo kích thước yêu cầu

5. Đóng túi

Thành phẩm được đóng túi, hút chân không

6. Bảo quản

Sản phẩm bảo quản ở nhiệt độ thường.



